

Pogaca *pletena korpa*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** mlakog mleka
- **3 dl** mlake vode
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kockica** kvasca
- **200 g** margarina
- **1 kg +100 g** brašna
- **3** jaje
- **malol** anenog semena

Priprema

Kvasac izdrobimo stavimo so, šecer vođu i mleko i dva jaja otopimo margarin dodamo i iznešamo postepeno dodavajući brašno umesimo testo. Ostavimo da miruje poka sata, stavimo na radnu površinu i premesimo.

Testo podelimo na cetri dela, mremažemo malo uljem i ostavimo 2-3 minuta da miruje.

Valjkove rukov razvucemo što više može i reamo ih unakrs.

Krenemo da pletemo testo, jedno preko druge.

Dva pipka prvo postanu najkraca i njih podvijemo izpod pletenice i ostace nam po tri kraka sa dve strane.

Njih pletemo dalje kao pletenicu one ce biti drška korpe.

Korpu smestimo u podmazan okrugli pleh.

Jedno jaje razmutimo i cetkicom lepo premažemo korpu i lošpemo lanenim semenom, od alu folije napravimo grudve i smestimo u korpu kad se bude izpekla povadimo i tu ostaje udubljenje za farbana jaja.

Pecemo na 180 c oko 30 minuta dok lepo porumeni, povadimo na tacnu pokrijemo krpom i ostavimo sa se prohladi i dekorisemo.

Savet

Jako je ukusna i dekorativna korpa pogaa.